



## Mutu karkas dan daging kambing/domba



© BSN 2008

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Persyaratan mutu daging.....	3
6 Peta karkas kambing/domba .....	4
7 Cara pemotongan .....	5
8 Cara pengambilan contoh.....	5
9 Pengujian.....	5
10 Pengemasan.....	6
11 Pelabelan.....	6
12 Penyimpanan.....	6
Bibliografi.....	7
Gambar 1 – Potongan karkas kambing/domba .....	3
Gambar 2 – Peta karkas kambing/domba .....	4
Tabel 1 - Klasifikasi karkas berdasarkan umur dan jenis kelamin .....	2
Tabel 2 - Potongan karkas kambing/domba .....	3
Tabel 3 - Tingkatan mutu dan syarat mutu daging .....	4
Tabel 4 - Syarat mutu mikrobiologi daging kambing/domba.....	4



## Prakata

Penyusunan standar Mutu karkas dan daging kambing/domba merupakan revisi SNI 01-3925-1995 *Karkas kambing/domba*. Revisi standar dilakukan dalam rangka memperbaiki persyaratan mutu karkas dan daging kambing/domba

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 67-03 Peternakan dan Produk Peternakan dan telah dibahas pada rapat-rapat teknis serta terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 8 Nopember 2007 di Bogor yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis dan pihak terkait lainnya.

Standar ini juga telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 7 April 2008 sampai dengan 7 Juni 2008, namun untuk mencapai kuorum diperpanjang sampai dengan tanggal 7 Juli 2008 dan langsung disetujui menjadi RASNI.





## Mutu karkas dan daging kambing/domba

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, peta dan potongan karkas, persyaratan mutu daging, pengemasan, pelabelan dan penyimpanan karkas dan daging kambing/domba.

### 2 Acuan normatif

SNI 2897:2008, *Metoda pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **karkas**

bagian dari tubuh kambing/domba sehat yang telah disembelih secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997, telah dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala dan kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih

#### 3.2

##### **daging**

bagian otot skeletal dari karkas kambing/domba yang aman, layak dan lazim, dikonsumsi oleh manusia, dapat berupa daging segar, daging segar dingin, atau daging beku

#### 3.3

##### **daging segar**

daging yang belum diolah dan atau tidak ditambahkan dengan bahan apapun

#### 3.4

##### **daging segar dingin**

daging yang mengalami proses pendinginan setelah penyembelihan sehingga temperatur bagian dalam daging antara 0 °C dan 4 °C

#### 3.5

##### **daging beku**

daging segar yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperatur internal minimum - 18 °C

#### 3.6

##### **marbling**

butiran lemak putih yang tersebar dalam jaringan otot daging (lemak intra muskuler)

#### 3.7

##### **perubahan warna**

penyimpangan warna karena terdapat memar, pendarahan, "*freeze burn*" dan atau perubahan warna lainnya yang disebabkan oleh mikroorganisme atau zat-zat kontaminan



### 3.8

#### **memar**

perubahan warna dan konsistensi pada daging akibat benturan fisik

### 3.9

#### **freeze burn**

perubahan warna pada daging akibat kontak dengan permukaan yang sangat dingin, di bawah temperatur - 18 °C

### 3.10

#### **ketebalan lemak karkas**

jaringan lemak subkutan (*sub cutaneous*)

### 3.11

#### **konformasi karkas**

jaringan otot skeletal dan jaringan lemak sebagai unit komersial yang berhubungan dengan ukuran tulang rangka (*skeleton*)

### 3.12

#### **Nomor Kontrol Veteriner (NKV)**

sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene-sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan

## 4 Klasifikasi

Karkas kambing/domba diklasifikasikan berdasarkan:

### 4.1 Umur dan jenis kelamin

Klasifikasi karkas kambing/domba berdasarkan umur dan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1 - Klasifikasi karkas berdasarkan umur dan jenis kelamin**

Kelompok	Deskripsi
<i>Lamb</i> (muda)	Karkas yang berasal dari Kambing/domba berumur dibawah satu tahun yang belum dewasa kelamin dan belum terdapat gigi seri permanen
<i>Yearling mutton</i> (dewasa)	Karkas yang berasal dari Kambing/domba yang berumur lebih dari satu tahun yang sudah dewasa kelamin dengan gigi seri permanen 1 pasang terkikis
<i>Older mutton</i>	Karkas yang berasal dari Kambing/domba jantan yang telah mencapai dewasa kelamin dan mempunyai gigi seri permanen 2 pasang atau lebih yang terkikis



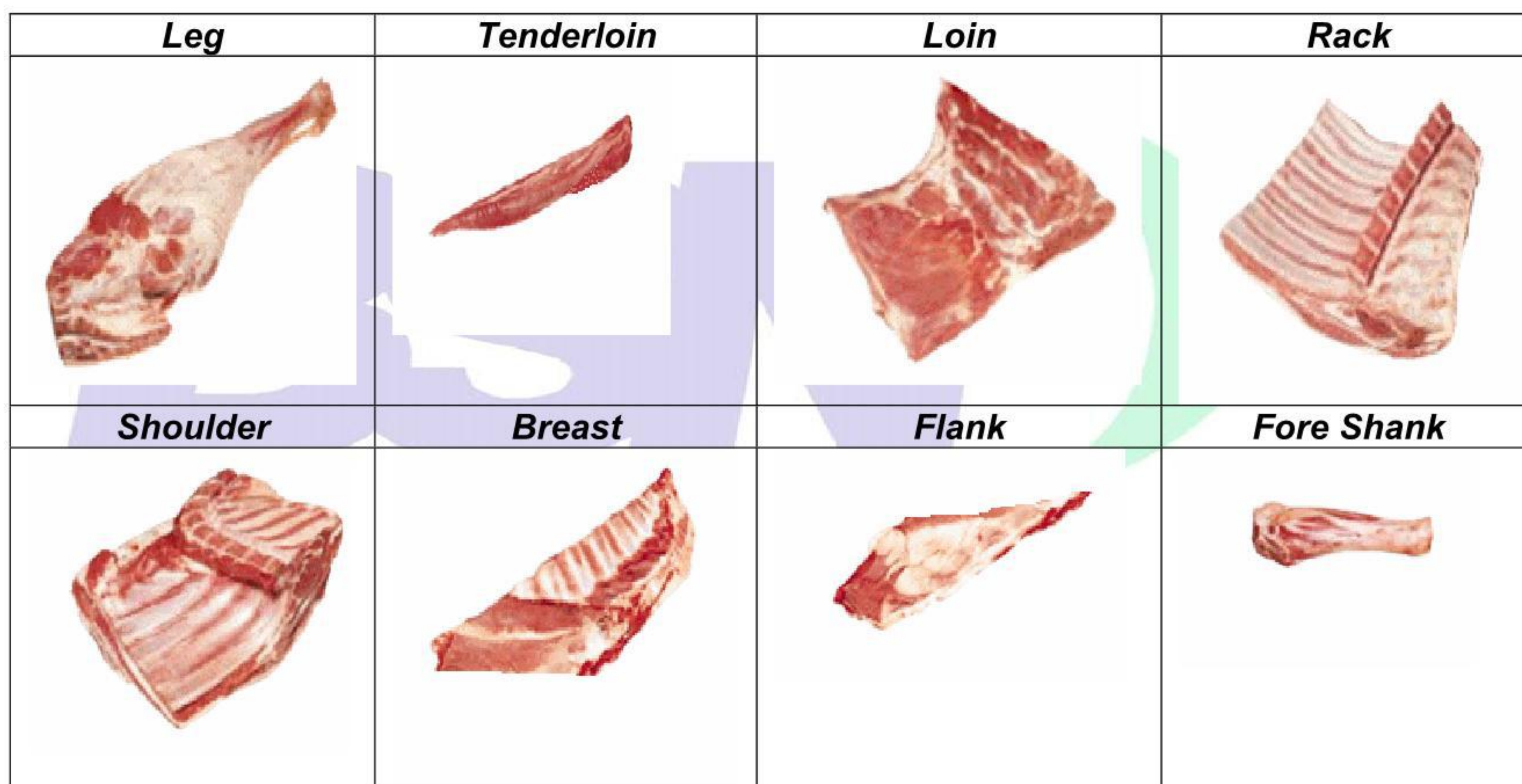
## 4.2 Potongan karkas

Standar potongan karkas kambing/domba dikelompokkan ke dalam 3 (tiga) golongan (kelas), yaitu Kelas I, Kelas II dan Kelas III sebagaimana terlihat pada Tabel 2.

**Tabel 2 - Potongan karkas kambing/domba**

<b>Golongan (kelas)</b>	<b>Potongan karkas</b>
I	<i>Tender loin</i> <i>Loin</i>
II	<i>Leg</i> <i>Shoulder</i> <i>Rack</i>
III	<i>Breast</i> <i>Flank</i> <i>Shank</i>

Potongan karkas kambing/domba dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1 – Potongan karkas kambing/domba**

## 5 Persyaratan mutu daging

### 5.1 Mutu fisik daging

Tingkatan dan syarat mutu daging secara fisik, dapat dilihat pada Tabel 3.



Tabel 3 - Tingkatan mutu dan syarat mutu daging

Derajat marbling	Umur			
	I <sub>0</sub>	I <sub>1</sub>	I <sub>2</sub>	I <sub>3-4</sub>
Banyak	Mutu I	Mutu I	Mutu I	Mutu II
Sedang	Mutu I	Mutu I	Mutu II	Mutu III
Sedikit	Mutu I	Mutu II	Mutu III	Mutu III
Tanpa Marbling	Mutu II	Mutu III	Mutu III	Mutu III
<b>KETERANGAN</b> I <sub>0</sub> <10 bulan I <sub>1</sub> 10 bulan-12 bulan I <sub>2</sub> 13 bulan-18 bulan I <sub>3</sub> >18 bulan				

## 5.2 Mutu Mikrobiologis

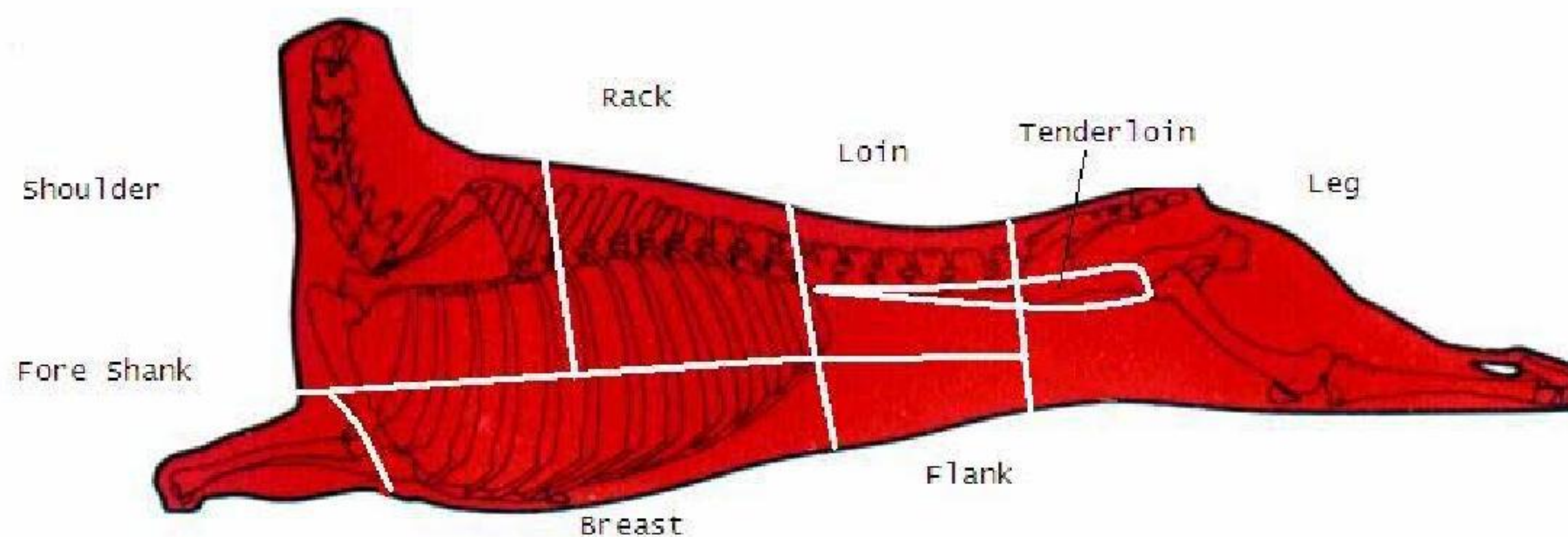
Persyaratan mutu secara mikrobiologis untuk daging kambing/domba dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 - Syarat mutu mikrobiologi daging kambing/domba

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	<i>Total Plate Count</i>	cfu/g	maksimum $1 \times 10^6$
2	Coliform	cfu /g	maksimum $1 \times 10^2$
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	maksimum $1 \times 10^2$
4	<i>Salmonella</i> sp	per 25 g	negatif
5	<i>Escherichia coli</i>	cfu/g	maksimum $1 \times 10^1$

## 6 Peta karkas kambing/domba

Peta karkas kambing/domba dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 – Peta karkas kambing/domba



## 7 Cara pemotongan

**7.1** Karkas kambing/domba diperoleh dengan memotong kepala di antara tulang occipital (*os. occipitale*) dengan tulang tengkuk pertama (*os. atlas*). Kaki depan dipotong di antara karpus dan metakarpus; kaki belakang dipotong di antara tarsus dan metatarsus.

**7.2** Karkas paruh depan dan karkas paruh belakang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba antara tulang rusuk ke-12 dan ke-13.

**7.3** Karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba sepanjang tulang belakang dan sternum.

**7.4** Daging prosot (*side*) merupakan daging bagian karkas paruh kiri atau kanan yang diperoleh dengan memisahkan semua tulang, tulang rawan, *ligamentum nuchae* dan *limfonodus*.

**7.5** Has (*tenderloin*) diperoleh dengan melakukan pemotongan yang mengikuti lengkung pada tulang pelvis, selanjutnya dipisahkan dari tulang ilium dengan cara menarik otot tersebut. Lapisan lemak pada bagian atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara *musculus illiacus* dan *musculus psoas major* dipertahankan.

**7.6** *Loin* diperoleh dengan memotong karkas bagian depan di antara rusuk ke-12 dan ke-13 dan pada bagian belakang pada kaki di daerah pertautan antara *lumbo sacral* terakhir dan *flank*.

**7.7** *Leg* diperoleh dengan memisahkan karkas paruh belakang dengan loin antara *lumbo sacral* terakhir dan *flank*.

**7.8** *Shoulder* diperoleh dengan memotong karkas paruh depan di antara rusuk ke-5/ke-6.

**7.9** *Rack* merupakan potongan yang diperoleh dari potongan bagian depan antara rusuk ke-5/ke-6 dan rusuk ke-12/ke-13.

**7.10** *Breast* merupakan potongan yang diperoleh dari pertautan rusuk pertama dan sternum ke belakang hingga rusuk ke-11.

**7.11** *Fore shank* merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan pangkal humerus dengan karkas bagian depan.

**7.12** *Flank* merupakan potongan yang diperoleh dari rusuk ke-11 hingga mencapai *Inguinalis*.

## 8 Cara pengambilan contoh

Tata cara pengambilan contoh mengacu pada SNI 2897:2008.

## 9 Pengujian

### 9.1 Fisik

Pengujian dilakukan secara visual (inspeksi).



## **9.2 Cemarkan mikroba**

Mengacu pada SNI 2897:2008.

## **10 Pengemasan**

Produk dikemas dalam kemasan yang aman, serta tidak mengakibatkan penyimpangan/kerusakan produk selama penyimpanan dan pengangkutan.

## **11 Pelabelan**

Informasi pada label kemasan primer minimal mencantumkan:

- a. nama produk;
- b. merk dagang;
- c. NKV;
- d. label halal.

Informasi pada label kemasan sekunder minimal mencantumkan:

- a. nama produk;
- b. merk dagang;
- c. tanggal produksi;
- d. nama dan alamat produsen;
- e. berat bersih;
- f. NKV;
- g. label halal;
- h. cara penyimpanan.

## **12 Penyimpanan**

Penyimpanan karkas atau daging dapat dilakukan dalam bentuk segar, segar dingin atau beku di ruang atau tempat sesuai dengan karakteristik produk.



## Bibliografi

CAC/GL 24-1997, *General guideline for use of the term "Halal"*.

*Australian meat standard*, USDA - 1991.























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)